





源  
照  
目  
紀  
會  
咸

大角照橡樹街八十號至九十號、喇  
五十四號至六十二號及必志街九  
荷、電話二四七八五號、

及、拉雜書之。  
要人都做半牛郎。完唐書  
週拜六亦未  
近三日來、  
遊繡何？額地有玉器庄？庄主梅錦康

少離多之感矣  
土粉紛難避  
不料十一日敵機去後，檢視各處  
只大處落一巨彈，敵機遁遁，受擊  
對力較厚，且值五七至五九  
時，如所設各處均全無損

THE



晚香

豹翁

# 烹飪狗肉研究

因狗於猪籠中。沉水中而悶死者。有以

自劉翁先生思階樓隨筆爲狗肉一論後。海元繼而論之。昨廿一日。江蘊先生又繼而論之。自是晚香棚內。狗肉論輿。不覺輻輳形熱鬧。至江蘊先生謂海元狗肉談一文。語論亦極精確。對於肉食之研究。當有經驗。是固不敢當。願海元亦狗槽材之一也。生平嗜食狗肉。統計其數。何只千百頭。是不只狗槽材。而爲狗山頭矣。夫烹牲狗肉。第一要選材。俗諺云。一黑二黃。三斑四白。此以黃爲第一。黑爲第二。究之黃黑俱佳。以狗以肥壯爲美。壯者始佳。然必家中自行養豢。飼以殘羹剩飯。俟其肥。毛色潤澤。然後屠以爲食。(如自外買者。須察之。旬而後宰)其肉不但宜且香。以其養料豐沃也。故殊內富。以及酒館茶樓之狗。肉無不美。然極難向之購買。不若自行養豢也。如鄉村貧戶之狗。則瘦瘠而瘦。又恐其病。不俱無補益於口體。且多損害。據故老云。乳狗初生至二十日。其肉最補。老狗年齡十餘歲者。其湯亦補。究之欲使其悅口而廉補者。仍在重量至三斤以上者爲佳。俗諺云。好食不過三斤狗。良不謬也。又據豬於食狗肉者云。凡食狗肉者。以狗年齡在二年以內爲宜。若出二年以外。則狗肉有毒。不宜食矣。往常報紙登載。有一因食狗肉而致致命者。此則新聞。不一而足。然若屬於老狗者。是則言者不爲無見也。凡屠狗者之手續。各俗不同。有以繩勒勒斃。懸而後死者。有血者。據前二者之言。謂狗之精華。全在血液中。故須使血液留在肉中。致宜洩於外。其法乃全。後二者之言。則謂前二者之屠法。血液不可留於肉。色青紫而黯。大不美觀。須將血液放於肉色乃鮮明。而味亦無不旨也。至毛時。尤須注意。當使全體不留毫末。脫毛後。須用刀刮淨。復以刮刀。洗之。洗之又洗。不可嫌煩。洗淨後。加水重洗之。務使不留微塵之垢。蓋狗皮中。如少留有毛根。或微塵之。人食之。輒腹痛而痢。(俗謂之疳。然)其狀如羊矢。每大解時。僅出一粒。歸後又思大便解矣。日非數十次不。人最難過。如欲冷水立愈。(敝鄉之屠狗者。於刮毛後。將細密鐵毛。毛孔中不遺分毫毛根。乃已。然燒狗。若燄火過烈。則皮破裂。致成灰炭。皮下。反覺難洗。故須取草一小束。乳火。以扇輕扇掃掃。使火着薄。視色深黃便止。燒後。仍以煎水洗淨。開腹起膏。付來俾。有以松木燒狗者。食時。肉合於香。尤饒風味。吾鄉烹之。法。奇門美。種種如何。不一。而大衆人言。無論如何新奇治法。外以老八板爲最佳。老八板者。將狗切成大塊如掌大。淹以淮鹽。五香。糖。汾酒。之屬。煮醬中。約半旬久。使狗吸之。離諸味。放入油鑊炸之。俟其皮硬。離之。裝盤有鹽。則適。以狗骨入後煮之。以鹽湯骨上。酒若干。(視狗肉多少爲限)蓋。依

變型

[illegible]

豹

[illegible]

# 如何能保

嬌顏不老  
祇須每日洗濯。專用  
力士香皂。以其細  
膩純淨。滋潤芬芳。  
能保肌膚白嫩。不受  
年華影響。  
電影明星最講究肌膚  
力士香皂。可見其  
國明星亦知此香皂之  
介紹。各附證書於后

上海中國肥皂有限公司啓

力士香兒試後使就面  
孔比前白了所以以  
後決定用力士香兒了

力士古皂 潔口可香 又  
能使肌膚柔膩 尤很  
愛用它 紫荊荊

贈券

附十郵票五分請  
寄力士香皂一塊  
可供十日試用此  
致

香港華人行五樓  
五德公司  
力士香皂部  
姓名

住址

(五)

國宴隻新波輔藥治自 自經一射立刻止痛無效原銀送還香港永樂街零叁號南屏藥行總代理



